



ABENDESSEN
Sonntag 30. August 2026
Nanortalik / Grönland

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol-au-vent“

SALAT

Rucola-Salat mit Hirtenkäse-Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im *Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Linguine Carbonara „French Style“
mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Supercremiger Schoko-Windbeutel mit Kirscheis

Brombeer-Mousse, Joghurt-Honig-Eis, weiße Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Saint-Maure, Pont-l’Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol-au-vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Supercremiger Schoko-Windbeutel mit Kirscheis

HAUSMANNSKOST

Roastbeef mit Ei-Rettich-Salat und Kartoffelrösti

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola-Salat mit Hirtenkäse-Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Fleischloses Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Brombeer-Mousse, Joghurt-Honig-Eis, weiße Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75 l 25,20 €

2022 Kaapzicht
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Weingut Kaapzicht Estate,
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 28,40 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin